READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils*

*Visite **www.hamiltonbeach.com** (EE. UU.) o **www.hamiltonbeach.com.mx** (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos*

Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



Hamilton Beach®

Stack & Snap™ Food Processor
Robot culinaire
Procesador de Alimentos

English 2
Français 15
Español 29

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(O), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use your food processor if any part is broken.
11. Do not use appliance outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
13. Keep hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. A rubber scraper may be used but ONLY when the food processor is not running.
14. Blades are sharp. Handle cutting blades carefully when inserting or removing, emptying the bowl, and during cleaning. Store out of reach of children.
15. To reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
16. Be certain lid is securely locked in place before operating appliance.
17. Never feed food into food chute by hand. Always use the food pushers.
18. Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
19. Make sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
20. To reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. Use caution when removing blade and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
21. Check that the appliance is OFF (O) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (O); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
22. Be sure to turn switch to OFF (O) position after each use. Always use the pushers to clear the food chute. When this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
23. The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. It is designed and built exclusively for household use only.

24. Never use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
25. The maximum rating of this unit is based on using the chopping/mixing blade. Using the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
26. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
27. Do not use appliance for other than intended use.
28. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
29. Be careful if hot liquid is poured into the food processor bowl as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
30. Do not fill the bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the cover or bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Unpack processor and remove protective covers from the blade and disc. Handle blade and disc carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.

Small Food Pusher
Large Food Pusher
Pour Spout
Nonremovable Motor Shaft
Food Chute
MAX Fill Line
Lid Latches
Lid
Bowl
Base
Control Panel

Chopping/Mixing Blade
Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.



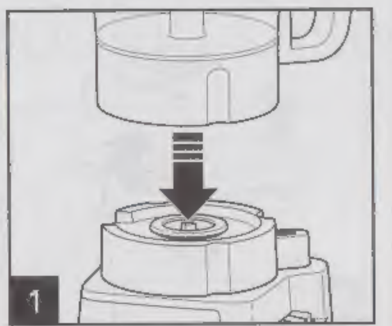
Reversible Slicing/Shredding Disc
Use to shred or to slice a variety of foods (such as cheese, carrots, onions, tomatoes, peppers, and cucumbers).

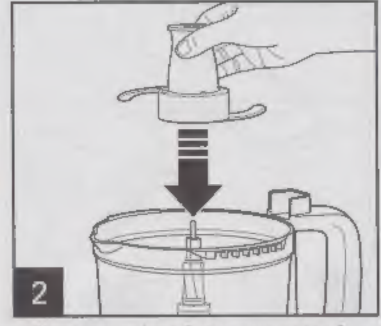
How to Use Chopping/Mixing Blade

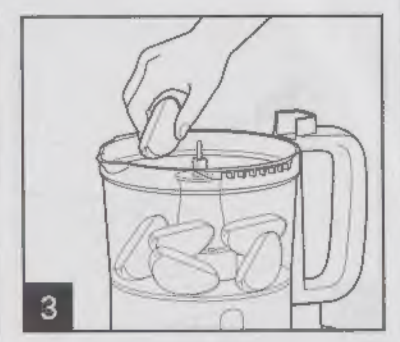
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.

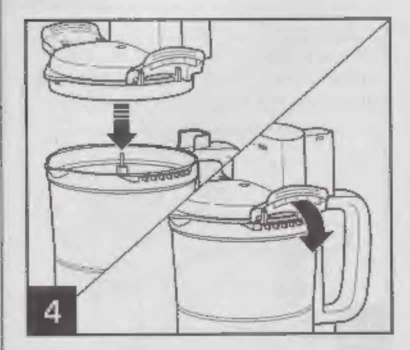
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.





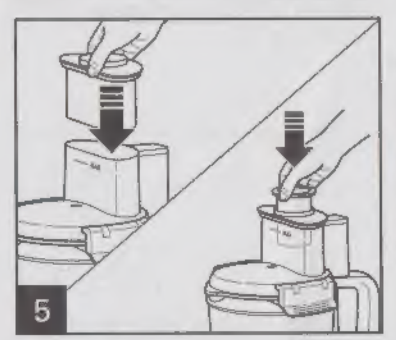


Place bowl on base. Make sure protective cover has been removed from blade to prevent damage and scratches to bowl. Carefully slide blade straight down onto the motor shaft.



Place lid on bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the bowl.

NOTE: Unit will not work unless latches on bowl are locked. Do not force latches to close.

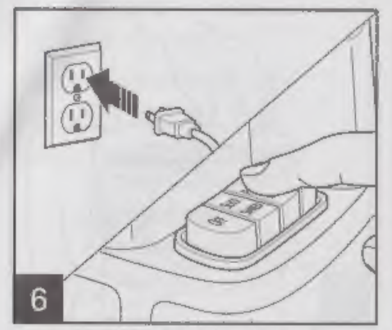


Place food pushers in food chute.

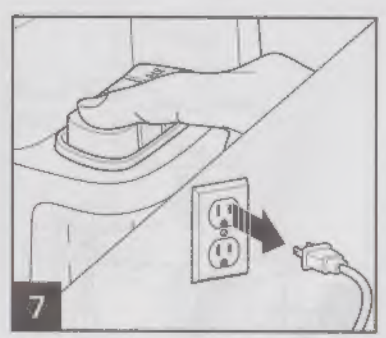
NOTE: Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.

How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)

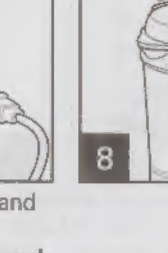


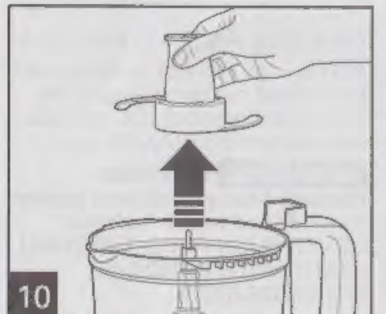
Press desired function button.



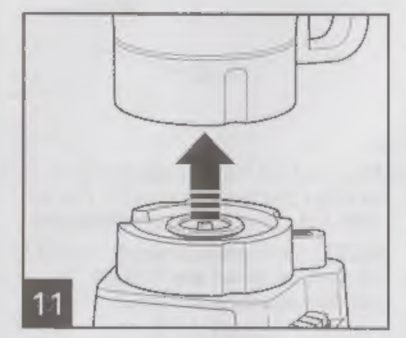
When finished, press OFF (O) and unplug.

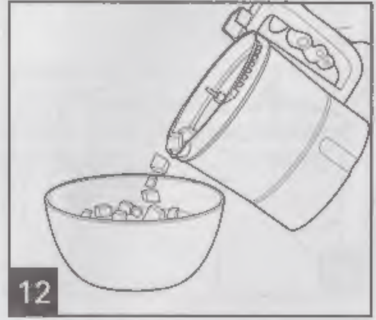
⚠ WARNING Laceration Hazard: Always unplug unit before removing lid.





Carefully remove blade from motor shaft.

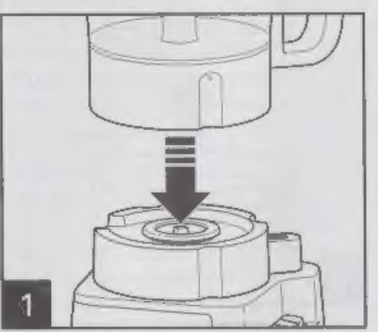


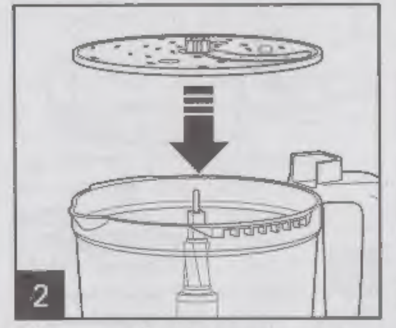


How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc

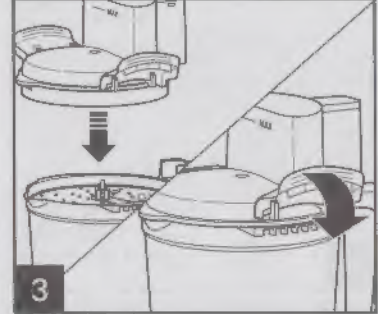
⚠ WARNING Laceration Hazard.
Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.

NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



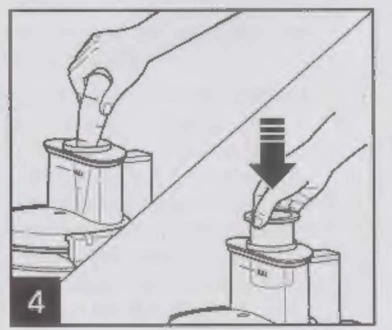


Place bowl on base. Make sure protective cover has been removed from disc to prevent damage and scratches to bowl. Carefully place disc onto motor shaft with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)



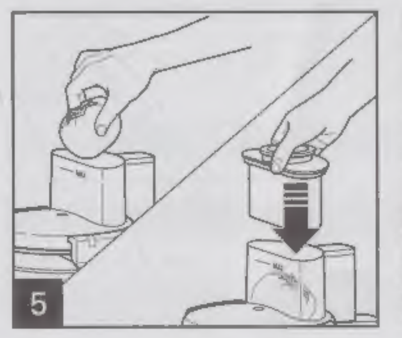
Place lid on bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the bowl.

NOTE: Unit will not work unless latches on bowl are locked. Do not force latches to close.



For smaller, thinner foods: Put large food pusher into place. Place food into smaller open tube and use small food pusher to push food in.

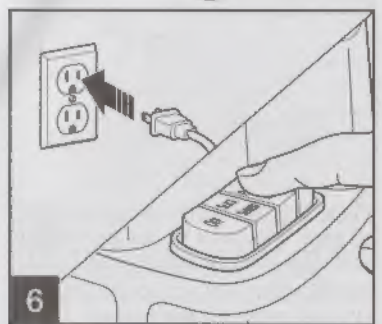
NOTE: Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

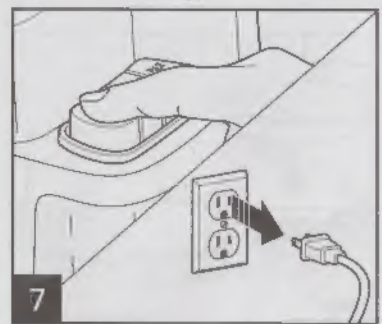


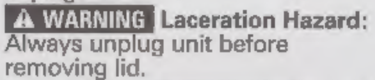
For larger foods: Push large foods using large and small food pushers together. **NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

⚠ WARNING Laceration Hazard: Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.

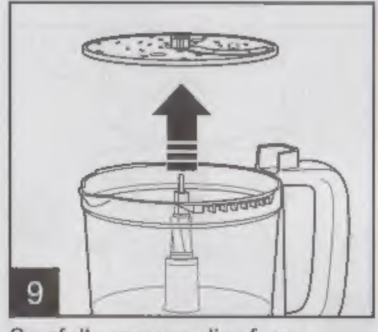
How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc (cont.)

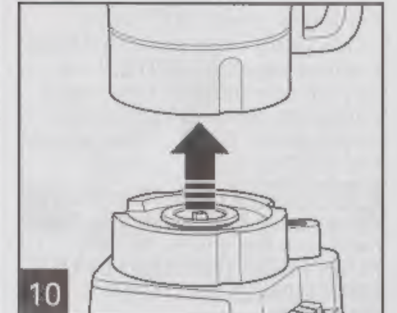

6
Press desired function button.


7
When finished, press OFF (**O**) and unplug.


⚠ WARNING Laceration Hazard: Always unplug unit before removing lid.


8
Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.


9
Carefully remove disc from motor shaft.


10


11

Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade and leave room in bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice and then remove from bowl. Restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

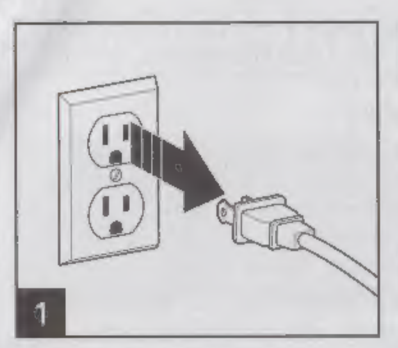
ATTACHMENT	FOODS
Chopping/Mixing Blade	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: vegetables, fruit Mix: salad dressings Puree: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
Slicing Disc (slicing side facing UP)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
Shredding Disc (shredding side facing UP)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

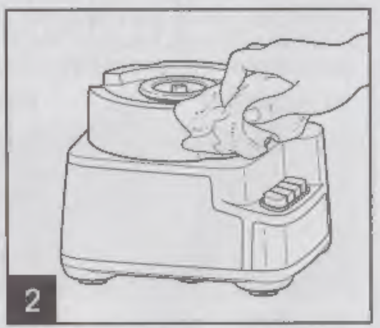
For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade. Leave some space in the bowl to allow ingredients to move for pulsing or blending.

FOOD	MAXIMUM AMOUNT TO PROCESS
Dry ingredients such as crackers or nuts	12 cups (2.8 L)
Vegetables or fruits	3 pounds (1.4 kg)
Cheese such as Parmesan or Cheddar	40 ounces (1.2 L)
Thick sauces or dips	8 cups (1.9 L)
Liquids such as marinades or soups	7 cups (1.7 L)

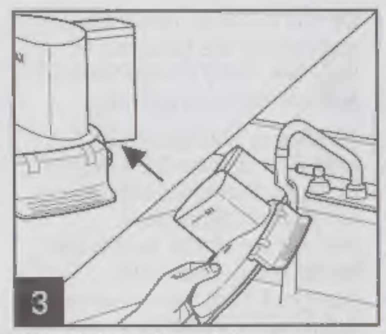
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

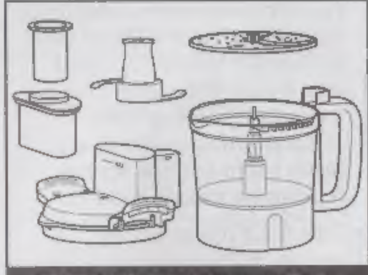

1


2

Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.


3

NOTE: If food particles get trapped in the back of the food chute above the handle, place area under running water to rinse pieces out before putting in the dishwasher.


DISHWASHER-SAFE

DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the outlet work? • Is the lid latched in place? See "How to Use" sections. Place lid on bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the bowl. • Is the large food pusher in the chute? The large food pusher must be in place to operate. • Is the food chute overfilled? Do not add food above the MAX fill line. The large food pusher must be in the food chute to operate.
Food is not sliced or shredded uniformly.	• Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregulary sliced or shredded. Refer to the Food Processing Charts for recommended sizes and quantities.
Unit stops and will not come back on.	• Is the lid latched in place? See "How to Use" sections. Place lid on bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the bowl. • Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker. • Turn unit OFF (O), allow to stand for 3 to 4 minutes, and then turn back on. • If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number.
Unit has a burning smell	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.
Motor seems weak.	• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Charts for recommended food sizes and speeds.
Cheese is not shredding well.	• Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
Vegetables are not shredding or slicing.	• Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.
Food particles stuck in the back of the food chute above the handle.	• Place back of the food chute under running water to rinse out the food before placing in the dishwasher.

Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

2 cloves garlic
2 green onions, white portion and half of green tops
1 can (15 oz./425 g) garbanzo beans (chickpeas), drained
1 jar (14 oz./397 g) roasted red peppers, drained
1/4 cup (59 ml) tahini (sesame paste), stirred
2 tablespoons (30 ml) lemon juice
2 teaspoons (10 ml) olive oil
1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin
Dash cayenne pepper
Salt and pepper to taste
Dash paprika
Pita chips or cut vegetables

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop garlic cloves and onion into food chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt and pepper. Continue to process until smooth.
3. Place in serving bowl and garnish with paprika.
4. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Fresh and Spicy Salsa

1 onion, peeled
1 clove garlic
1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered
4 tomatoes, quartered
1/4 cup (59 ml) cilantro, packed
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin
1 tablespoon (15 ml) lime juice
Salt and pepper to taste
Hot sauce, optional

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop onion, garlic clove and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Scrape bowl as needed.
2. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt and pepper. Pulse until desired texture, scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired.

Serves: 6 to 8

Cilantro Butter

1 bunch cilantro
1 cup (237 ml) unsalted butter, softened
Juice from one lemon
Salt and pepper to taste

Directions

1. Wash cilantro and separate leaves from stems. Combine butter and cilantro leaves in food processor. Blend until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt, and pepper to taste. Process to blend.
3. Use for grilled dishes. Delicious with grilled salmon, swordfish or tuna. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Recipes (cont.)

Cajun Veggie Gratin

3 medium zucchini, sliced in food processor
1 red onion, sliced in food processor
6 plum tomatoes, sliced in food processor
2 teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) Cajun seasoning
1 teaspoon (5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) freshly ground pepper
Cooking spray
Topping:
- 1 cup (237 ml) bread crumbs
- 1/2 cup (118 ml) parmesan cheese, chopped finely in food processor
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) Cajun seasoning

Directions

1. Heat oven to 425°F (218°C). Spray 8-in. (20-cm) square baking pan with cooking spray.
2. Heat oil in large sauté pan over medium heat.
3. Add sliced zucchini and onion and sauté for 3 to 4 minutes until beginning to soften.
4. Add sliced tomatoes, Cajun seasoning, salt and pepper to pan.
5. Sauté mixture, stirring gently, for 8 to 10 minutes until all vegetables are softened and heated through. Place vegetable mixture in prepared pan.
6. Combine bread crumbs, Parmesan cheese and Cajun seasoning Sprinkle evenly over top of vegetables.
7. Bake 15 to 20 minutes or until topping is brown and crispy.

Serves: 8

Bleu Cheese Dressing

1 clove garlic
8 ounces (227 g) blue cheese
1 cup (237 ml) mayonnaise
1/2 cup (118 ml) milk
1/2 cup (118 ml) sour cream
1/4 cup (59 ml) white vinegar
1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
1 teaspoon (5 ml) sugar
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) black pepper

Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop garlic clove into the food chute and mince.
2. Add blue cheese and process for 10 seconds.
3. Add remaining ingredients. Process until blended, but still chunky.

Serves: 8 to 10

Cranberry Orange Relish

12 oz. (340 g) cranberries (fresh with stems removed, or frozen)
1 cup (237 ml) sugar
1 small navel orange, washed, cut into wedges
3 tablespoons (44 ml) Grand Marnier® liqueur or orange juice
Dash of ground cloves

Directions

1. Using S-blade, place cranberries, sugar, orange, Grand Marnier® or orange juice and cloves into the work bowl.
2. Process until cranberries are almost smooth, yet a bit chunky.
3. Cover and refrigerate overnight.

Serves: 8 to 10

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1 800 851 8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger la base, le moteur, le cordon et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide
6. Fermer l'appareil (O), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher des pièces mobiles.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. Ne pas utiliser votre robot culinaire si des pièces sont brisées
11. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
13. Tenir les mains et les ustensiles éloignés de la lame et du disque en mouvement pendant la transformation des aliments pour éviter les blessures graves et les dommages au robot culinaire. Un racloir en plastique peut être utilisé, mais UNIQUEMENT pendant l'arrêt du robot culinaire.
14. Les lames sont tranchantes. Manipuler les lames de coupe avec soins pendant l'insertion ou le retrait, lors du vidage du bol et pendant le nettoyage. Ranger hors de la portée des enfants.
15. Pour éviter les risques de blessures, ne jamais placer la lame de coupe ou un disque sur le socle sans avoir préalablement installé le récipient correctement.
16. S'assurer que le couvercle est en place et bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
17. Ne jamais introduire d'aliments dans l'entonnoir avec les mains. Toujours utiliser les poussoirs.
18. Ne pas tenter de démonter le mécanisme de verrouillage
19. S'assurer que la lame ou le disque cesse de fonctionner avant de retirer le couvercle.
20. Pour éviter les risques de blessures, s'assurer d'installer ou de retirer la lame et le disque en utilisant les embouts fournis à cet effet. Faire preuve de prudence au moment de retirer la lame ou le disque du récipient, pendant le vidage du récipient et lors du nettoyage.
21. S'assurer que l'appareil est OFF (O arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande a et mettre à OFF (O arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation

22. S'assurer que le commutateur est en position OFF (O arrêt) après chaque utilisation. Toujours utiliser les poussoirs pour désobstruer l'entonnoir. Lorsque cette méthode est impossible, débrancher le cordon de la prise et démonter le récipient pour retirer les aliments coincés.
23. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale, professionnelle ou industrielle. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
24. Ne jamais prolonger le temps de fonctionnement de cet appareil ou utiliser des quantités d'aliments supérieures aux recommandations du fabricant.
25. La valeur nominale de cet appareil repose uniquement sur l'utilisation de la lame à hacher mélanger. L'utilisation du disque à trancher/râper exige est moins énergivore.
26. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
27. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné
28. **ATTENTION** ! Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
29. Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le bol du robot culinaire, car il peut éclabousser hors de l'appareil en raison de la production d'une vapeur soudaine.
30. No llene el tazón por encima de la línea de llenado máximo marcada (o de la capacidad nominal) para evitar el riesgo de lesiones por daños en la cubierta o en el tazón.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif securitaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballer le robot culinaire et retirer les protecteurs de la lame et du disque. Manipuler la lame et les disques avec soin ; elles sont très coupantes. Laver toutes les pièces, sauf le socle, à l'eau chaude savonneuse Rincer et sécher.

Poussoir petit

Bec verseur

Inamovible à arbre du moteur

Poussoir grand

Ligne de remplissage MAX

Entonnoir

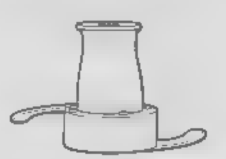
Verrouillages du couvercle

Couvercle

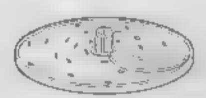
Bol

Base

Panneau de commande



Lame à hacher/mélanger
Utiliser pour hacher grossièrement les aliments, pour les effilocher, pour les ciseler, pour les mélanger ou pour les purer.



Disque réversible à trancher/râper
Utiliser pour râper ou trancher des aliments variés (comme le fromage, les carottes, oignons, tomates, piments et concombres).

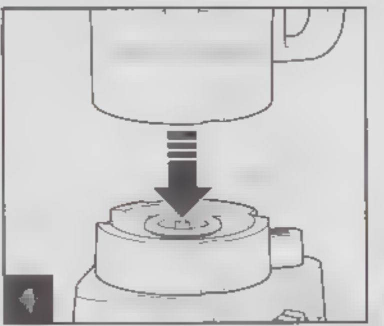
Utilisation de la lame à hacher/mélanger

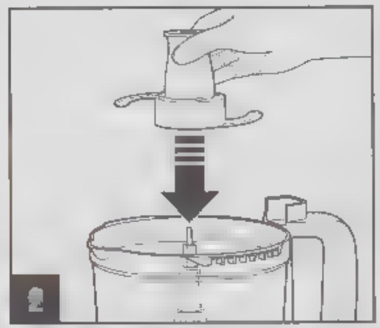
⚠ AVERTISSEMENT

Risque de déchirures.

Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF/**O**) et débranché.

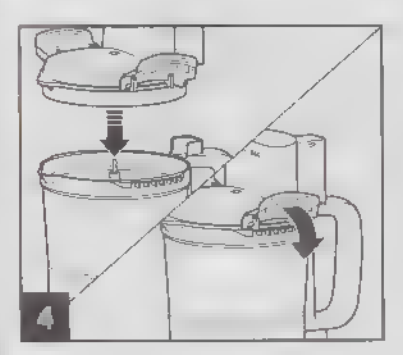
NOTE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.





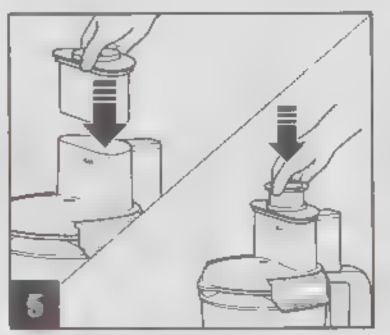


Mettre le bol sur la base. S'assurer que le protecteur de la lame est enlevé pour éviter d'endommager ou d'érafler le bol. Glisser soigneusement la lame sur l'arbre du moteur.



Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol.

REMARQUE : L'appareil ne se mettra pas en marche tant que les loquets du bol ne sont pas verrouillés. Ne pas forcer la fermeture des loquets.

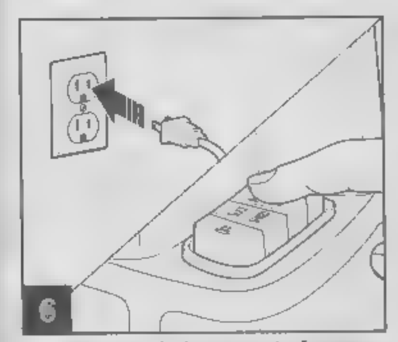


Placer les poussoirs dans l'entonnoir.

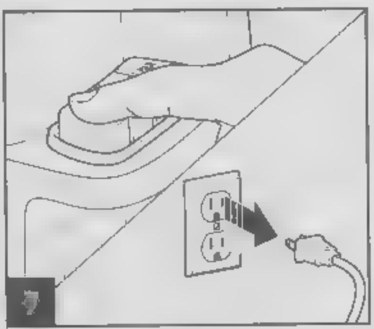
NOTE : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures : Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. NE JAMAIS INTRODUIRE D'ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS

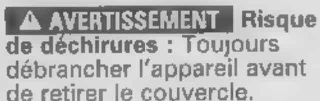
Utilisation de la lame à hacher/mélanger (suite)



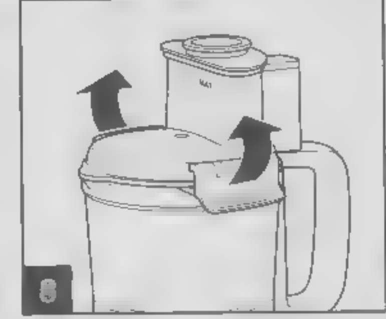
Appuyer sur le bouton de fonction désiré

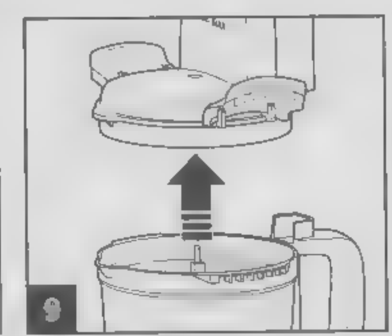


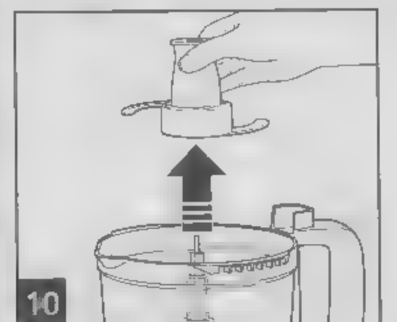
Une fois le travail terminé, appuyer (OFF/O) l'appareil et débrancher la base.



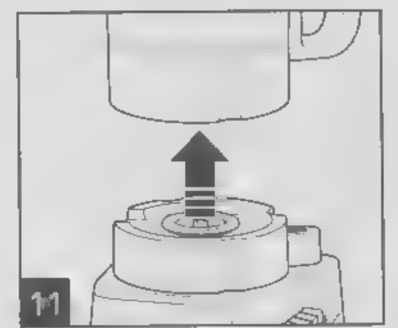
⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures : Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

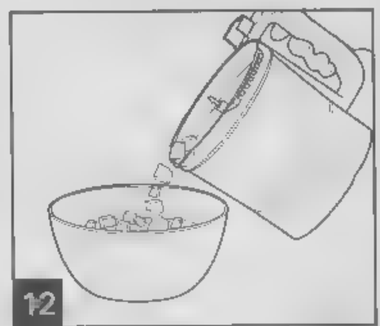






Retirer soigneusement la lame de l'arbre du moteur.

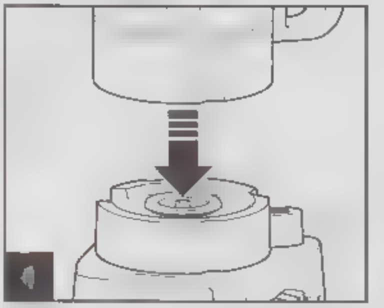


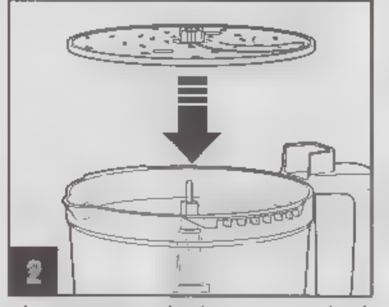


Utilisation du disque réversible pour trancher/râper

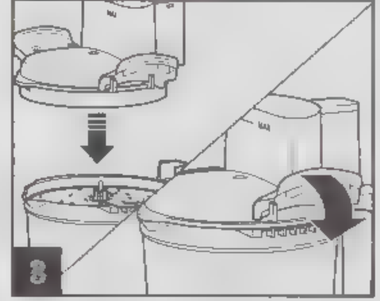
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures.** Tenir la lame avec soins; elle est très coupante. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF/**O**) et débranché.

NOTE : N'utiliser qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



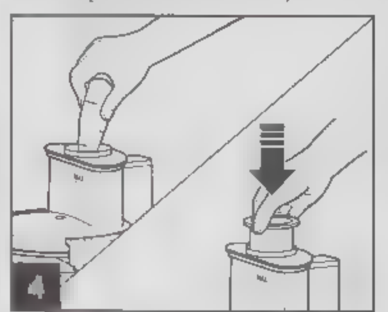


Mettre le bol sur la base S'assurer que le protecteur du disque est enlevé pour éviter d'endommager ou d'érafler le bol Placer soigneusement le disque sur l'arbre du moteur en plaçant la face désirée vers le HAUT. (La lame est gravée des mots « SLICE » [trancher] ou « SHRED » [râper] de chaque côté de la lame).



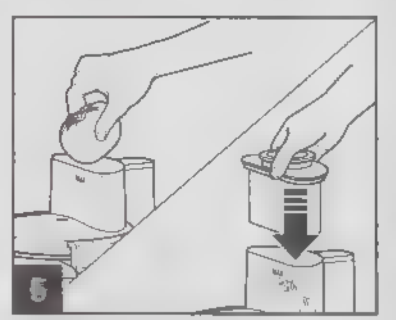
Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol.

REMARQUE : L'appareil ne se mettra pas en marche tant que les loquets du bol ne sont pas verrouillés. Ne pas forcer la fermeture des loquets.



Aliments plus petits, plus minces : Mettre le grand poussoir en place. Placer les aliments dans le tube ouvert plus petit et utiliser le petit poussoir pour les introduire.

REMARQUE : Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.

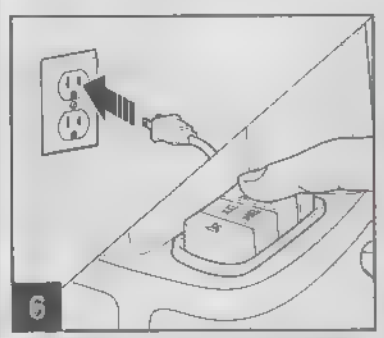


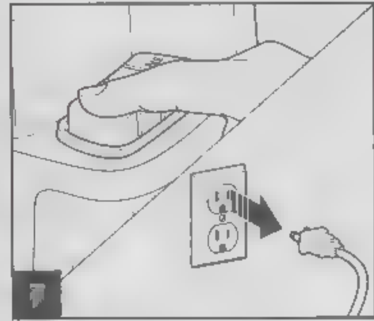
Aliments plus gros : Pousser les gros aliments à l'aide du grand et du petit poussoirs ensemble.

NOTE : L'appareil ne fonctionnera pas tant que le grand poussoir ne sera pas introduit dans le verrouillage de protection. Ne pas remplir d'aliments au-dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX).

⚠ AVERTISSEMENT Risque de déchirures : Utiliser toujours le poussoir pour charger les aliments dans l'entonnoir. NE JAMAIS INTRODUIRE D'ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.

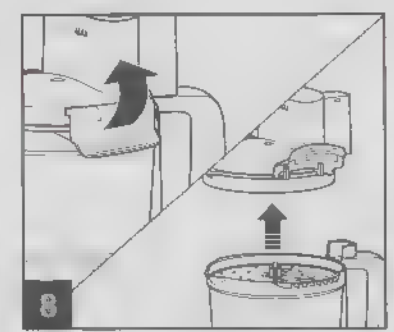
Utilisation du disque réversible pour trancher/râper (suite)



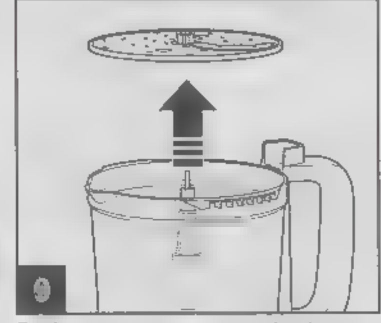


Appuyer sur le bouton de fonction désiré. Une fois le travail terminé, appuyer (OFF/**O**) l'appareil et débrancher la base

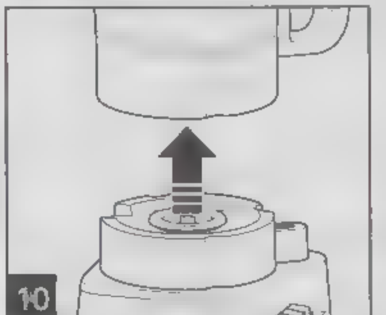
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de déchirures :** Toujours débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle.

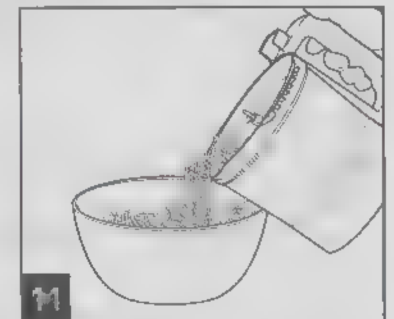


Pour éviter tout risque de dommage à l'appareil, toujours retirer le couvercle avant de retirer le bol.



Retirer soigneusement le disque de l'arbre du moteur.





Conseils et méthodes

- Pour obtenir une consistance uniforme, commencer par les morceaux d'aliments de même taille. Couper les aliments en morceaux de 1 pouce (2,5 cm) avant de les passer à la lame à hacher/mélanger ; laisser suffisamment d'espace dans bol pour que les aliments circulent.
- Ce robot culinaire est idéal pour hacher, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour assurer un rendement optimal, ne pas utiliser le robot culiaire pour les tâches suivantes : mouler le grain, moudre les grains de café ou les épices , trancher de la viande congelée, pétrir la pâte ou concasser de la glace
- Pour hacher les aliments et obtenir des résultats optimaux, utiliser le mode d'impulsion en alternant la marche/arrêt.
- Le temps de fonctionnement dépend de la quantité d'aliments à transformer. La plupart des aliments peuvent être tranchés, hachés ou déchiquetés en quelques secondes. Si l'appareil est utilisé pour une période de temps prolongée, laisser reposer le robot culinaire pendant 4 minutes approximativement avant de poursuivre
- Ne pas mettre en purée ou piler des légumes tels que les pommes de terre, car leur surtransformation est rapide et la texture sera collante.
- Pour trancher ou râper du fromage, utiliser seulement un fromage ferme comme le cheddar ou suisse ayant été refroidi pendant au moins 30 minutes. Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congélateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermeté suffisante avant de le râper.
- Le disque réversible à trancher/râper possède une face avec une lame pour trancher et une autre avec des dents pour déchiqueter Le nom gravé sur la lame, face vers le haut, est la fonction choisie. Placer la lame sur l'arbre du moteur en plaçant la face de coupe désirée vers le haut.
- Pour tailler les légumes en julienne, les trancher et ensuite les retirer du bol. Les empiler à nouveau. Remettre les légumes tranchés dans l'entonnoir en plaçant les tranches à la verticale. Trancher à nouveau pour obtenir des légumes taillés en julienne fine.

Tableaux de transformation

Les disques accessoires sont réversibles et identifiés. Cette étiquette doit se retrouver vers le HAUT pour obtenir la fonction desirée. Ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal (MAX LEVEL) ind que sur le récipient lors de l'utilisation des disques accessoires.

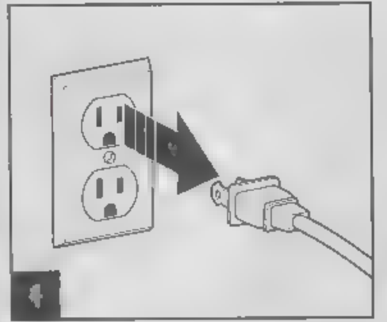
ACCESSOIRES	FOODS
Lame à hacher mélanger	Couper en morceaux : les noix, la viande, l'ail, les oignons, les poivrons, le celeri, les fines herbes, le pain (pour des miettes) et des craquelins Emincer/passer en purée : les légumes et les fruits Mélanger : les vinaigrettes Passer en purée : les soupes et les sauces Râper : le fromage tel que le Parmesan (refroidi)
Disque à tranche (face à trancher vers le HAUT)	Les concombres, les pommes, les champignons, les carottes, les pommes de terre, le choi, lestomates, les saucissons, les poivrons, les radis, les fromages à pâte ferme (refroidis)
Disque à râper (face à râper vers le HAUT)	Le choi les pommes de terre les carottes, le fromage (refroidi)

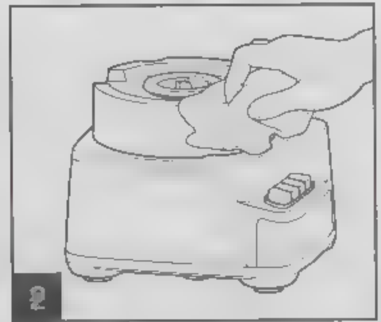
Pour des résultats optimaux ne pas exceder les quantités suivantes pour hacher, émincer ou mettre en purée à l'aide de la lame à hacher mélanger. Laisser un peu d espace dans le bol pour permettre le déplacement des ingrédients lors de l'impulsion ou du mélange.

ALIMENT	MAXIMUM AMOUNT TO PROCESS
Aliments secs comme de craquelins ou des noix	12 tasses (2,8 L)
Légumes ou fruits	3 livres (1,4 kg)
Fromage comme du parmesan ou du cheddar	40 ounces (1,2 L)
Sauces épaisses ou trempettes	8 onces (1,9 L)
Liquides comme des marinades ou des soupes	7 tasses (1,7 L)

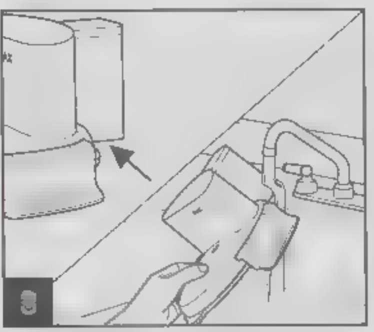
Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans tout autre liquide.





Essuyer le socle, le panneau de commande et le cordon avec un linge humide ou une éponge. Pour enlever les taches rebelles, utiliser un nettoyant doux et non abrasif.



REMARQUE : Si des particules d'aliments se coincent à l'arrière de l'entonnoir, au-dessus de la poignée, placer cette partie sous l'eau courante pour rincer les particules avant de mettre au lave-vaisselle.



NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans l'évier et de l'eau chaude savonneuse. Laver la lame de hacher/mélanger et le disque de trancher/râper avec prudence.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Les vitesses et le mode d'impulsion de l'appareil ne fonctionnent pas.	• L'appareil est-il branché ? La prise fonctionne-t elle ? • Est ce que le couvercle est verrouillé en place ? Voir les chapitres « Utilisation ». Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol. • Est-ce que le gros poussoir dans l'entonnoir ? Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner. • Est ce que l'entonnoir déborde ? Ne pas remplir d'aliments au dessus de la ligne de remplissage maximale (MAX). Le gros poussoir doit être inséré dans l'entonnoir pour pouvoir fonctionner.
Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.	• Le bourrage excessif d'aliments dans l'entonnoir ou l'enfonçage trop fort des poussoirs risque de produire des aliments tranchés ou déchiquetés irrégulièrement. Consultez les tableaux de transformation des aliments qui indiquent les grosseurs et quantités suggérées.
L'appareil s'arrête et refuse de fonctionner.	• Est-ce que le couvercle est verrouillé en place ? Voir les chapitres « Utilisation ». Installer le couvercle sur le bol en s'assurant d'aligner le bec verseur du couvercle avec le bec verseur du bol. • Est-ce que la prise est fonctionnelle ? Vérifier son fonctionnement avec une lampe ou un autre appareil. Le circuit a probablement été surchargé et fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur. • Mettre l'appareil hors tension (OFF/**O**) ; attendre 3 à 4 minutes, puis remettre sous tension. • Si aucune de ces solutions ne corrige le problème, NE PAS tenter de réparer l'appareil. Composer le numéro sans frais du service à la clientèle.

Dépannage (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
L'appareil dégage une odeur de brûlé.	• Un résidu de fabrication peut se trouver sur le moteur et peut occasionner une légère odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Ceci ne se reproduira plus. Si une forte odeur et une fumée se dégagent de l'appareil, débrancher l'appareil IMMÉDIATEMENT et appeler le numéro sans frais du service à la clientèle.
Le régime du moteur semble faible.	• Est-ce que la grosseur et la quantité d'aliments transformés sont respectées ? Consulter les tableaux de transformation pour obtenir les grosseurs d'aliments et les vitesses recommandées.
Le fromage ne se râpe pas bien.	• Le fromage doit être transformé dès sa sortie du réfrigérateur. Les fromages mous comme la mozzarelle devrait être placés au congelateur pendant 30 minutes avant sa transformation pour assurer une fermete suffisante avant de le râper.
Les légumes ne se tranchent pas ou ne se râpent pas.	• Refrigérer les légumes à haute teneur en eau avant de les transformer. Les légumes laissés à la température ambiante sont moins fermes et ne se transforment pas aussi bien.
Particules d'aliments collés à l'arrière de l'entonnoir, au-dessus de la poignée.	• Placer l'arrière de l'entonnoir sous l'eau courante pour rincer les particules avant de mettre au lave-vaisselle

Recettes

Humus au poivron rouge rôti

2 gousses d'ail
2 oignons verts, partie blanche et la moitié de la partie verte
1 boite de 15 oz (425 ml) de pois chiches, égouttés
1 pot de 14 oz (397 ml) de poivrons rouges rôtis, égouttés
1/4 de tasse (59 ml) de beurre de sésame, mélangé
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive
1/4 c. à thé (1,3 ml) de cumin moulu
Pincée de poivre de cayenne
Sel et poivre, au goût
Pincée de paprika
Croustilles pita ou légumes coupés

Instructions

1 En utilisant la lame en S, mettre le robot culinaire en marche, introduire les gousses d'ail et les oignons verts dans l'entonnoir.
2 Ajouter les pois chiches, les poivrons rouges rôtis, le beurre de sésame, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le poivre de cayenne, le sel et le poivre. Continuer la transformation jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3 Verser dans un bol de service et garnir de paprika.
4 Servir avec des croustilles pita et/ou des légumes Réfrigérer

Servir : 4 à 6

Salsa épicée aux légumes frais

1 oignon, pelé
1 gousse d'ail
1 piment fort (jalapeno ou « Finger Hot »), évidé, épépiné, coupé en quartier
4 tomates, coupées en quartier
1/4 de tasse (59 ml) de coriandre, tassée
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cumin
1 c. à soupe (15 ml) de jus de limette
Sel et poivre, au goût
Sauce piquante, facultative

Instructions

1. En utilisant la lame en S, mettre le robot culinaire en marche, introduire l'oignon, la gousse d'ail et le piment fort dans l'entonnoir et haché finement. Racler le bol au besoin.
2. Ajouter les tomates, la coriandre, le cumin, le jus de limette, le sel et le poivre. Utiliser le mode d'impulsion jusqu'à la consistance désirée, en raclant le bol au besoin. Ajouter de la sauce piquante, si désiré.

Servir : 6 à 8

Beurre à la coriandre

1 bouquet de coriandre
1 tasse (237 ml) de beurre non salé, ramolli
Jus d'un citron
Sel et poivre, au goût

Instructions

1 Laver la coriandre et séparer les feuilles des tiges. Combiner le beurre et les feuilles de coriandre dans le robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit légère et duveteuse.
2. Ajouter le jus du citron, sel et poivre au goût. Mélanger à nouveau dans le robot.
3 Utiliser avec les mets grilles Délicieux sur le saumon, l'espadon et le thon grillé. Réfrigérer.

Servir : 4 à 6

Recettes (suite)

Légumes à la cajun gratinés

3 courgettes moyennes, tranchés à l'aide du robot culinaire
1 oignon rouge, tranché à l'aide du robot culinaire
6 tomates juteuses, tranchées à l'aide du robot culinaire
2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive extra-vierge
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) d'assaisonnement à la cajun
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) de poivre fraîchement moulu
Enduit pour cuisson
Garniture :
  1 tasse (237 ml) de chapelure
  1/2 tasse (118 ml) de parmesan, râpé à l'aide du robot culinaire
  1/2 c. à thé (2,5 ml) d'assaisonnement à la cajun

Instructions

1. Chauffer le four à 218 °C (425 °F). Vaporiser l'enduit de cuisson sur un moule de cuisson carré de 20 cm (8 po).
2. Chauffer l'huile dans un grand poêlon à feu moyen
3. Ajouter les courgettes et l'oignon tranchés et faire sauter pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
4. Ajouter les tomates tranchées, l'assaisonnement à la cajun, le sel et le poivre dans le poêlon.
5. Faire sauter le mélange et remuer délicatement pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que tous les légumes soient tendres et bien chauds. Déposer le mélange de légumes dans le moule préparé.
6. Combiner la chapelure, le parmesan et l'assaisonnement à la cajun. Saupoudrer uniformément sur les légumes
7. Cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit grillée et croustillante.

Servir : 8

Sauce pour salade au fromage bleu

1 gousse d'ail
8 oz (227 g) de fromage bleu
1 tasse (237 ml) de mayonnaise
1/2 tasse (118 ml) de lait
1/2 tasse (118 ml) de crème sure
1/4 tasse (59 ml) de vinaigre blanc
1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à thé (5 ml) de sucre
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre noir

Instructions

1. En utilisant la lame en S, mettre le robot culinaire en marche et introduire la gousse d'ail dans l'entonnoir et hacher
2. Ajouter le fromage bleu et transformer pendant 10 secondes.
3. Ajouter les autres ingrédients. Transformer jusqu'à obtenir un mélange dans lequel subsistent cependant des morceaux.

Servir : 8 à 10

Relish à l'orange et aux canneberges

12 oz (340 g) de canneberges (fraîches sans queue ou surgelées)
1 tasse (237 ml) de sucre
1 petite orange navel, lavée, coupées en quartiers
3 c. à soupe (44 ml) de liqueur Grand Marnier[MC] ou de jus d'orange
Pincée de clou de girofle moulu

Instructions

1. En utilisant la lame en S, déposer les canneberges, le sucre, l'orange, la liqueur Grand Marnier[MC] ou le jus d'orange et le clou de girofle moulu dans le bol.
2. Transformer les ingrédients jusqu'à ce que les canneberges soient presque lisses et légèrement croquantes.
3. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.

Servir : 8 à 10

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an a compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales precisees sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implic te. Toute responsabilite est limitee au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800 851 8900 aux É.-U. ou au 1.800 267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modele, le type d'appareil et les numéros de serie sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y o lesiones a personas, incluyendo las siguientes.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de ninos Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica no sumerja la base, motor, cable o enchufe en agua u otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (O) y, después desenchúfelo del tomacorriente cuando no este en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire de cable eléctrico.
8. Evite contactar partes móviles
9. No opere ningun aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al numero de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede causar fuego, descarga eléctrica o lesión.
11. No use su procesador de alimentos si alguna pieza está quebrada.
12. No use el aparato en exteriores.
13. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
14. Mantenga las manos y utensilios lejos de la cuchilla móvil y del disco mientras se procesa alimento para reducir el riesgo de lesiones personales severas y o dano al procesador de alimentos Se puede usar un raspador de plástico SOLAMENTE cuando el procesador de alimento no funcione.
15. Las cuchillas estan filosas Maneje las cuchillas de corte con cuidado cuando las coloque o quite, cuando vacíe el tazón y durante la limpieza. Almacene lejos del alcance de los niños
16. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla cortante o disco en la base sin primero poner el tazón adecuadamente en su lugar.
17. Asegurese de que la tapa esté abrochada de manera segura en su lugar antes de usar el aparato.
18. Nunca meta el alimento en el ducto con la mano. Siempre use los empujadores de alimento.
19. No intente eliminar el mecanismo de entrebloqueo de la tapa.
20. Asegúrese que la cuchilla o disco se hayan detenido completamente antes de remover la tapa.
21. Para reducir el riesgo de una lesión, asegúrese de insertar o remover la cuchilla y disco usando los concentradores provisto para tal propósito. Tenga cuidado cuando remueva la cuchilla y disco del tazon, cuando vacíe el tazón y cuando limpie.

22. Verifique que el artefacto esté OFF (O apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (O apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes Nunca tire el cable de alimentación
23. Asegurese de poner el interruptor en posición de OFF (O apagado) despues de cada uso. Siempre use los empujadores para vaciar el ducto de alimentos Cuando este metodo no sea posible, desconecte el cable de la toma y desensamble la unidad para remover el resto del alimento.
24. El aparato no fue hecho para uso comercial, profesional o industrial. Fue diseñado y construido exclusivamente para uso casero solamente.
25. Nunca use el aparato por un periodo más largo o con una cantidad mayor de ingredientes de los recomendados por el fabricante del aparato.
26 La clasificación máxima de esta unidad está basada en el uso de la cuchilla picadora mezcladora. Usando el disco para rebanar/rallar puede requerir menos energía.
27. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
28. No use el aparato para otros usos mas que para el que fue planeado.
29. ¡PRECAUCIÓN! A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
30. Tenga cuidado si se vierte líquido caliente en el tazón del procesador de alimentos, ya que puede salir expulsado del aparato debido a una formación repentina de vapor.
31. Ne pas remplir le bol au-delà de la marque de remplissage maximum (ou de la capacité indiquée) pour éviter les risques de blessure causée par des dommages occasionnée au couvercle ou au bol.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde ninos puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato

Partes y Características

Para ordenar partes:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
México: 01 800 71 16 100

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Desempaque el procesador y quite las cubiertas protectoras de la cuchilla y el disco. Maneje la cuchilla y el disco cuidadosamente; están muy afilados. Lave todas las partes excepto la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague, luego seque.

Empujador de Alimentos Pequeños

Empujador de Alimentos Grandes

Pico Vertedor

Eje del Motor Inmovible

Línea MAX de Llenado

Ducto de Alimentos

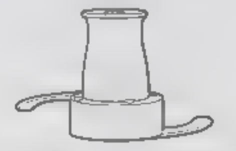
Trabas de Tapa

Tapa

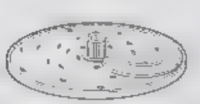
Tazón

Base

Panel de Control



Cuchilla Picadora/Mezcladora
Use para cortar, rallar, picar, mezclar o hacer puré el alimento.



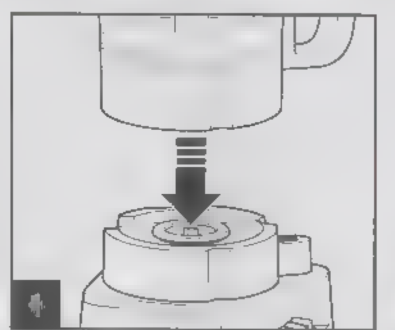
Disco para Rebanar/Rallador Reversible
Utilícelo para rallar o rebanar una variedad de alimentos (tales como queso, zanahorias, cebollas, tomates, pimientos y pepinos).

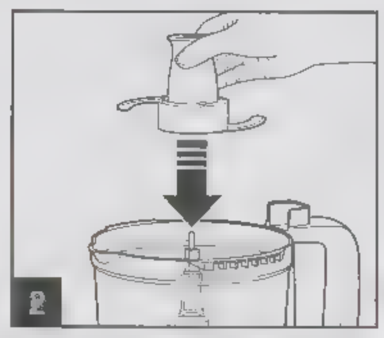
Cómo Usar la Cuchilla Picadora/Mezcladora

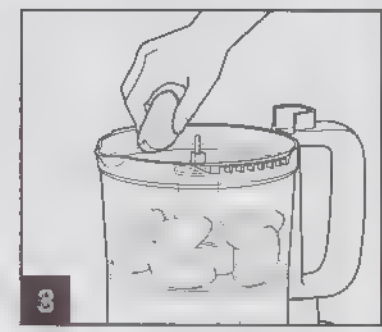
⚠ ADVERTENCIA
Peligro de Laceración.

Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/**O**) y desenchufada.

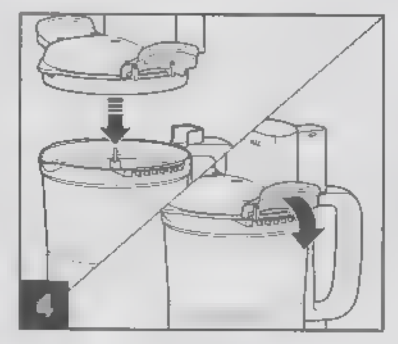
NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.





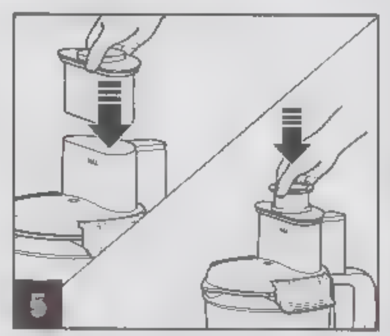


Alinee el tazón y la base Asegúrese de quitar la cubierta protectora de la cuchilla a fin de evitar daños y rayones al tazón. Con cuidado deslice la cuch lla hacia abajo sobre el eje del motor.



Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón.

NOTA: La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas. No fuerce las trabas para poder cerrarlas

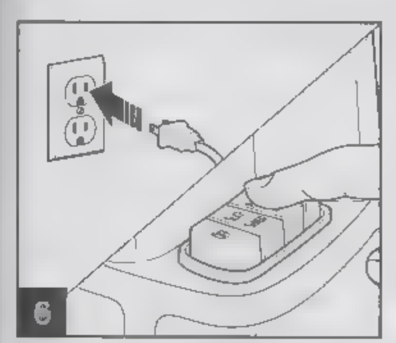


Coloque los empujadores en el ducto de alimento

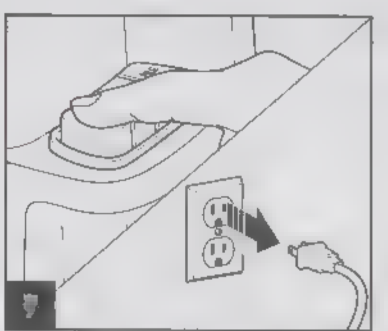
NOTA: La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. NUNCA EMPUJE EL ALIMENTO POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OBJETOS OTROS.**

Cómo Usar la Cuchilla Picadora/Mezcladora (cont.)

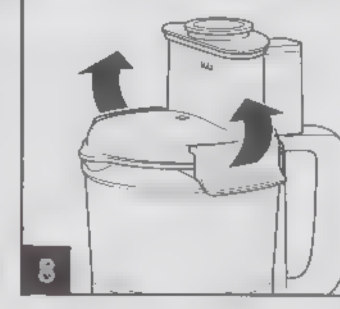


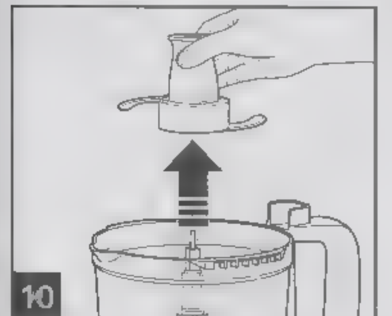
Presione el botón de la función deseada.



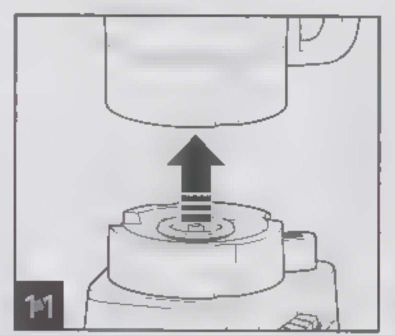
Cuando termine, apague (OFF/**O**) y desconecte.

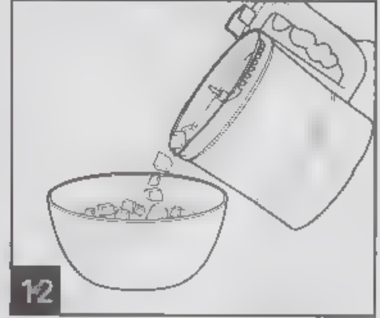
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceracion: Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.





Quite con cuidado la cuchilla del eje del motor

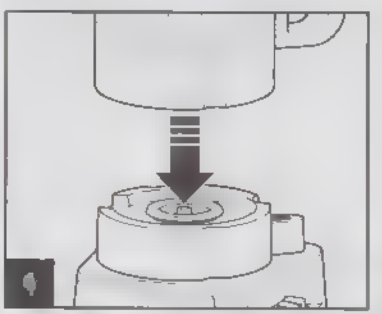


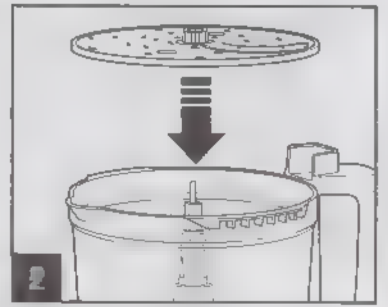


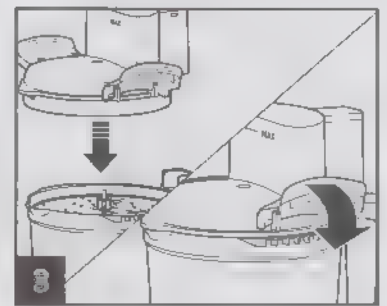
Cómo Utilizar el Disco Rebanador/Rallador Reversible

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración. Maneje la cuchilla cuidadosamente; está muy afilada. Asegúrese de que la unidad esté apagada (OFF/O) y desenchufada.

NOTA: Use sólo con una cuchilla o disco a la vez.



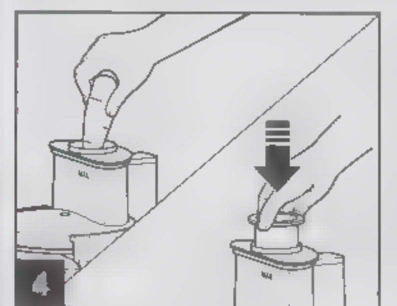




Alinee el tazón y la base. Asegurese de quitar la cubierta protectora del disco a fin de evitar daños y rayones al tazón. Coloque cuidadosamente el disco en el eje del motor con el lado deseado viendo hacia ARRIBA ("SLICE" [rebanar] o "SHRED" [rallar] se encuentran indicados en cada lado de la cuchilla).

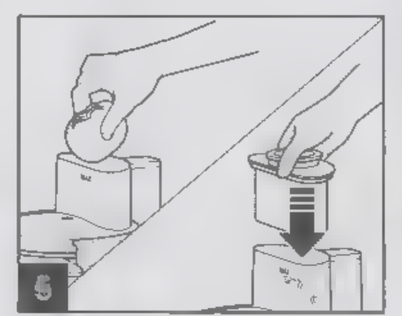
Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón

NOTA: La unidad no funcionará a menos que las trabas del tazón se hallen activadas. No fuerce las trabas para poder cerrarlas.



Para alimentos más pequeños y finos: Coloque el empujador de alimentos grande en su lugar. Coloque los alimentos en el tubo abierto más pequeño y use el empujador de alimentos chico para empujarlos.

NOTA: Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.



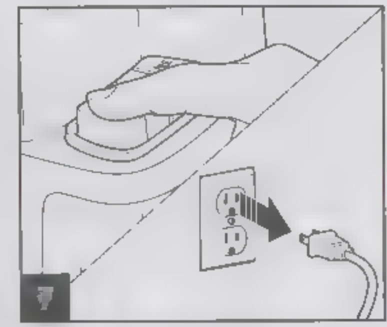
Para alimentos más grandes: Empuje los alimentos más grandes utilizando los empujadores grande y pequeño en forma conjunta.

NOTA: La unidad no funcionará hasta que el empujador de alimentos grande se enganche con el bloqueo de protección. No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Laceración: Siempre use el empujador de alimento para ingresar alimento en el ducto. NUNCA EMPUJE EL ALIMENTO POR EL DUCTO USANDO LAS MANOS O OBJETOS OTROS.

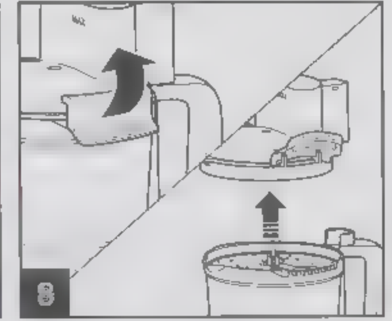
Cómo Utilizar el Disco Rebanador/Rallador Reversible (cont.)



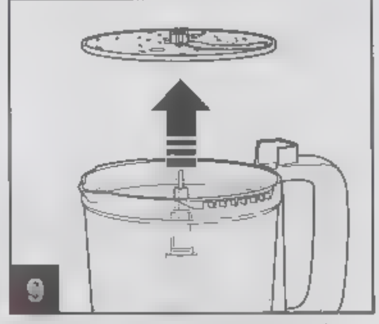


Presione el boton de la función deseada Cuando termine, apague (OFF/O) y desconecte.

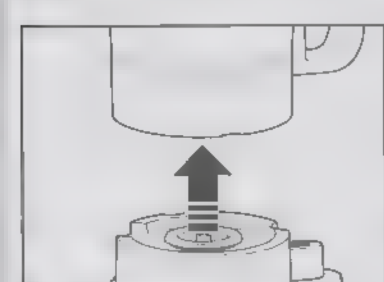
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Laceración:** Siempre desenchufe la unidad antes de quitar la tapa.

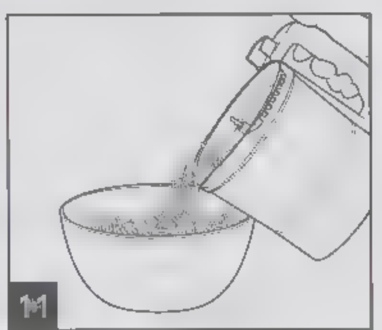


Siempre remueva la tapa antes de remover el tazón para evitar posibles daños al aparato.



Remueva cuidadosamente el disco del eje del motor





Consejos y Técnicas

- Para una consistencia más uniforme, comience con pedazos de alimento que sean similares en tamaño. Corte el alimento en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) antes de procesar con la cuchilla de picado/mezclado y deje espacio en el tazón para que se mueva el alimento
- Este procesador de alimentos es excelente para cortar, mezclar, rebanar o rallar la mayoría de los alimentos. Sin embargo, para mantener un desempeño máximo, no use su procesador de alimentos para lo siguiente: moler granos, granos de café o especias; rebanar carne congelada; amasar masa; o triturar hielo.
- Cuando corte alimentos, empujando poco a poco producirá mejores resultados.
- El tiempo de funcionamiento dependerá de la cantidad de alimento a ser procesada. La mayoría de los alimentos pueden ser rebanados, picados o rallados en segundos. Si la unidad es usada por un período de tiempo prolongado, deje que el procesador descanse por unos 4 minutos antes de continuar
- No haga puré o masa vegetales almidonados como papas ya que pueden ser fácilmente sobre-procesadas y se volverán gomosas.
- Para rebanar o rallar queso, use sólo quesos duros como Cheddar o suizo que haya sido enfriado durante por lo menos 30 minutos El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
- El disco para rebanar/rallar reversible tiene una cuchilla rebanadora en un lado y dientes para deshebrar en el otr. El nombre grabado en la cuchilla, viendo hacia amba, es la función seleccionada. Colóquelo en el eje del motor con el borde de corte deseado viendo hacia amba
- Para cortar alimentos en juliana, rebánelos y luego quítelos del tazón. Vuelva a apilar los vegetales. Coloque en el ducto de alimentos con las rebanadas en forma vertical. Rebane de nuevo para obtener vegetales con forma de palitos.

Tablas de Procesamiento

Los aditamentos de disco son reversibles y marcados. Esta marca debe ver hacia arriba para la función deseada Cuando use aditamentos de disco, no procese más allá del NIVEL MAX en el Tazón.

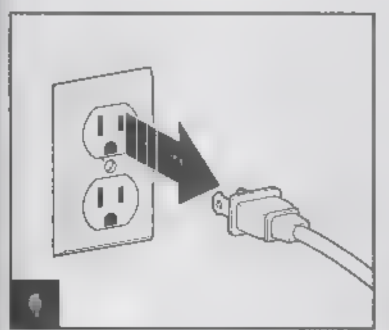
ADITAMENTO	FOODS
Cuchilla Picadora/Mezcladora	Cortar: Nueces, carne, ajo, cebollas, pimientos, apio, hierbas, pan (para migajas), galletas Picar/Puré: Verduras, frutas Mezclar: Aderezos de ensalada Puré: Sopas, salsas Rallar: Queso como el parmesano (refrigerado)
Disco Rebanar (lado de rebanado viendo hacia ARRIBA)	Pepinos, manzanas, champiñones, zanahorias, papas, repollo, tomates, peperoni, pimientos, rábanos, quesos duros (refrigerados)
Disco para Rallar (lado de ralla viendo hacia ARRIBA)	Repollo, papas, zanahorias, queso (refrigerado)

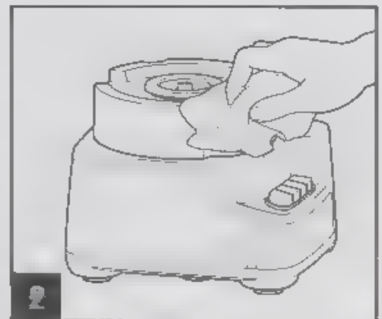
Para mejores resultados no exceda las cantidades siguientes cuando corte, pique, o haga pure con la cuchilla picadora/mezcladora Deje algo de espacio en el tazon para permitir que los ingredientes se desplacen durante el pulsado o el licuado

ALIMENTO	MAXIMUM AMOUNT TO PROCESS
Ingredientes secos como galletas o nueces	12 tazas (2.8 L)
Vegetales o frutas	3 libras (1.4 kg)
Queso como Parmesano o Cheddar	40 onzas (1 2 L)
Salsas o dips espesos	8 tazas (1.9 L)
Líquidos como adobos o sopas	7 tazas (1.7 L)

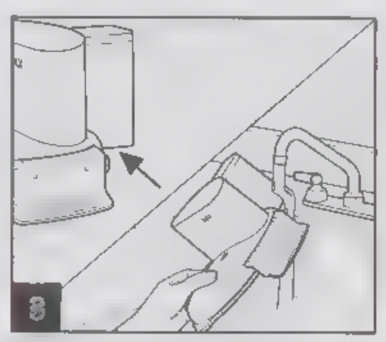
Limpieza y Cuidado

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.
Desconecte a electricidad antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

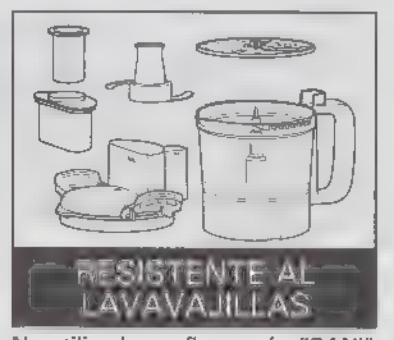




Limpie la base, perilla de control, y cable con un trapo o esponja húmeda. Si fuera necesario, use un limpiador suave no abrasivo.



NOTA: Si quedan restos de alimentos atrapados en la parte trasera del ducto de alimentos por encima de la manija, coloque el área debajo de agua corriente para eliminar los restos antes de colocarlo en el lavavajillas.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Todas las piezas desmontables también pueden lavarse en el fregadero con agua caliente jabonosa. Tenga cuidado al lavar la cuchilla picadora/mezcladora y el disco para rebanar/rallar de corte.

Visite www.hamiltonbeach.com mx para ver otros productos de Ham lton Beach o para contactarnos

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
La unidad no funciona a ninguna velocidad o Pulso.	• ¿Está conectada la unidad? ¿Funciona la toma? • ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciones de Cómo Usar. Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón. • ¿El empujador de alimentos grandes en el ducto de alimentos? El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar. • ¿El ducto de alimentos se encuentra demasiado lleno? No coloque alimentos por encima de la línea MAX de llenado. El empujador de alimentos grandes debe encontrarse en el ducto de alimentos para poder funcionar.
El alimento no es rebanado o deshebrado uniformemente.	• El empacar mucho alimento en el ducto de alimentos o empujar demasiado duro con el empujador de alimentos puede causar que el alimento procesado sea rebanado o deshebrado irregularmente. Consulte las tablas de procesamiento por tamanos y cantidades recomendadas.
La unidad se detiene y no se vuelve a encender.	• ¿La tapa se halla trabada en su lugar? Vea las secciónes de Cómo Usar. Coloque la tapa sobre el tazón, asegurándose de alinear el pico vertedor de la tapa con el pico vertedor del tazón • ¿Está aun funcionando la toma? Revísela conectando una lámpara u otro aparato que funcione Puede que haya sobrecargado el circuito y volado un fusible o botado el interruptor de circuito • APAGUE (OFF/O) la unidad, déjela descansar por 3 a 4 minutos, luego vuelva a ENCENDERLA. • Si ninguna de estas sugerencias corrigen el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio.

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
La unidad huele a quemado.	• Puede haber un residuo del proceso de fabricación aún en el motor, causando un ligero olor durante el uso inicial. Esto desaparecerá. Si aparece un fuerte olor o un humo visible, desconecte la unidad INMEDIATAMENTE y llame al número de Servicio al Cliente.
El motor parece débil.	• ¿Está usando el tamaño y cantidad de alimento recomendado a ser procesado? Consulte las tablas de procesamiento para tamaños de alimento y velocidades recomendados.
El queso no queda bien rallado.	• El queso debe procesarse inmediatamente después de retirarse del refrigerador. Los quesos blandos como el mozzarella debe pueden colocarse en el congelador por 30 minutos antes de procesarse para garantizar que estén lo suficientemente firmes para poder rallarlos.
Los vegetales no quedan bien rallados o rebanados.	• Guarde los vegetales con un contenido elevado de agua en el refrigerador antes de procesarlos. Los vegetales que se encuentran a temperatura ambiente no son tan firmes y no pueden procesarse tan bien.
Partículas de alimentos pegadas en la parte trasera del ducto de alimentos sobre la manija.	• Coloque la parte trasera del ducto de alimentos debajo de agua corriente para eliminar los restos antes de colocarlo en la lavavajillas.

Recetas

Hummus de Pimientos Rojos Asados

2 dientes de ajo
2 cebolletas, la parte blanca y la mitad de la parte verde
1 lata (15 oz./425 g) de garbanzos escurridos
1 frasco (14 oz./397 g) de pimientos rojos asados escurridos
1/4 taza (59 ml) de tahini (pasta de sésamo) mezclada
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva
1/4 de cucharadita (1.3 ml) de comino molido
Una pizca de pimienta de Cayena
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de páprika
Panes pita o vegetales cortados

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla en S y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque los dientes de ajo y la cebolleta en el ducto de alimentos.
2. Agregue los garbanzos, los pimientos rojos asados, el tahini, el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino, la pimienta de Cayena, sal y pimienta. Siga procesando hasta que quede homogeneo
3. Coloque en un tazón y decore con páprika.
4. Sirva con panes pita y o vegetales. Refrigere para conservar.

Rendimiento: 4 a 6

Salsa Fresca y Picante

1 cebolla pelada
1 diente de ajo
1 pimiento picante (jalapeño o serrano), sin centro, sin semillas y en cuartos
4 tomates en cuartos
1/4 taza (59 ml) de cilantro
1/2 cucharadita (2.5 ml) de comino
1 cucharada (15 ml) de jugo de lima
Sal y pimienta a gusto
Salsa picante opcional

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla en S y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque la cebolla, el diente de ajo y el pimiento picante a través del ducto de alimentos y píquelos hasta que queden bien picados. Raspe los lados del tazón si fuera necesario.
2. Agregue los tomates, el cilantro, el comino, el jugo de lima, sal y pimienta. Pulse hasta alcanzar la textura deseada, raspando el tazón segun sea necesario. Agregue salsa picante si lo desea.

Rendimiento: 6 a 8

Mantequilla de Cilantro

1 atado de cilantro
1 taza (237 ml) de mantequilla sin sal ablandada
Jugo de un limón
Sal y pimienta a gusto

Instrucciones

1. Lave el cilantro y separe las hojas de los tallos. Mezcle la mantequilla con las hojas de cilantro en el procesador de alimentos. Mezcle hasta que quede suave y esponjosa.
2. Agregue el jugo de limon, sal y pimienta a gusto. Procese para mezclar.
3. Utilícela en platos asados. Deliciosa con salmón, pez espada o atún asados. Refrigere para conservar.

Rendimiento: 4 a 6

Recetas (cont.)

Vegetales al Gratén Cajun

3 zucchinis medianos rebanados en el procesador de alimentos
1 cebolla roja rebanada en el procesador de alimentos
6 tomates perita rebanados en el procesador de alimentos
2 cucharaditas (10 ml) de aceite de oliva extra virgen
1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de condimento Cajun
1 cucharadita (5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de pimienta recién molida
Spray para cocción
Cobertura:
  1 taza (237 ml) de pan rallado
  1/2 taza (118 ml) de queso parmesano rallado en el procesador de alimentos
  1/2 cucharadita (2.5 ml) de condimento Cajun

Instrucciones

1. Caliente el horno a 425°F (218°C). Rocíe con spray para cocción una bandeja para hornear cuadrada de 8 pulg. (20 cm).
2. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego mediano.
3. Agregue la cebolla y el zucchini rebanados y saltee de 3 a 4 minutos hasta que comiencen a ablandarse.
4. Agregue a la sartén los tomates rebanados, el condimento Cajun, la sal y pimienta.
5. Saltee la mezcla, revolviendo lentamente, de 8 a 10 minutos hasta que todos los vegetales queden blandos y bien calientes. Coloque la mezcla de vegetales en la bandeja preparada.
6. Mezcle el pan rallado, el queso Parmesano y el condimento Cajun. Espolvoree en forma pareja sobre los vegetales.
7. Hornee de 15 a 20 minutos o hasta que la cobertura quede dorada y crocante.

Rendimiento: 8

Aderezo de Queso Azul

1 diente de ajo
8 onzas (227 g) de queso azul
1 taza (237 ml) de mayonesa
1/2 taza (118 ml) de leche
1/2 taza (118 ml) de crema agria
1/4 taza (59 ml) de vinagre blanco
1 cucharadita (5 ml) de salsa Worcestershire
1 cucharadita (5 ml) de azúcar
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta negra

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla en S y con el procesador de alimentos en funcionamiento, coloque el diente de ajo en el ducto de alimentos y pique.
2. Agregue el queso azul y procese durante 10 segundos.
3. Agregue los ingredientes restantes. Procese hasta que quede homogéneo, pero con trozos.

Rendimiento: 8 a 10

Guarnición de Arándanos y Naranja

12 onzas (340 g) de arándanos (frescos sin tallos o congelados)
1 taza (237 ml) de azúcar
1 naranja de ombligo pequeña, lavada, cortada en trozos
3 cucharadas (44 ml) de licor Grand Marnier® o jugo de naranja
Una pizca de clavo molido

Instrucciones

1. Utilizando la cuchilla en S, coloque los arándanos, el azúcar, el Grand Marnier® o jugo de naranja y el clavo en el tazón de trabajo.
2. Procese hasta que los arándanos estén casi homogéneos, aunque con pequeños trozos.
3. Cubra y refrigere durante la noche.

Rendimiento: 8 a 10



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO			
PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA
• Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:
70725, 70728	FP27	120 V~ 60 Hz 450 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".